Schürzenfräuleins Apfelkuchen

Hallo!
Habt Ihr für’s Wochenende schon einen Kuchen gebacken?
Nein?! Dann haben wir ein tolles Rezept für Euch.
Der Altweibersommer startet bei uns schon voll durch. Am Morgen liegt schon Nebel im Tal, die Spinnweben glänzen in der Morgensonne. Eine wunderbare Jahreszeit beginnt!
Und zum Herbst gehört definitiv Apfelkuchen dazu.



Es gibt viele tolle Apfelkuchen Rezepte und das wird sicherlich nicht das Einzige bleiben, soviel können wir schon verraten.
Obwohl es aufgrund des späten Frostes heuer mit der Ernte eher mager aussieht.



Schürzenfräuleins Apfelkuchen

Zutaten

200 g Butter

200 g Zucker

4 Eier

125 gehackte Nüsse

2 EL Kakaopulver

1/2 TL Zimt

2 TL Backpulver

200 g Mehl

3-4 Äpfel

Butter mit Zucker schaumig rühren. Eier einzeln unterrühren. Gehackte Nüsse, Kakao, Zimt, Mehl und Backpulver einrühren. Äpfel schälen, Kernhäuse entfernen und in feine Stücke schneiden, unter Teig heben. In eine gefettete, bemehlte Springform füllen und bei 180°C ca. 40-45 min backen.



Seit Ihr noch nicht in Herbststimmung sondern noch voll im Sommer drinnen? Dann wartet noch ein Stückchen mit dem Nachbacken dieses Kuchen, schmeckt nämlich wirklich nach Herbst und katapultiert Euch so richtig in den Altweibersommer!



Genießt die Sonne und das Wochenende!